

PROCEDIMENTO



PREPARARE LA PIPERADE:

SISTEMARE I TRE MEZZI PEPERONI, PULITI DA SEMI E FILAMENTI BIANCHI, SU UNA TEGLIA DA FORNO RIVESTITA CON CARTA DA FORNO, CON LA PARTE TAGLIATA VERSO IL BASSO, INFORNARE A 230° PER 15- 20 MINUTI O FINCHÉ LA PELLE, VISIBILMENTE, SI STACCHERÀ. SPELLARE I POMODORI (BASTA INCIDERCI UNA CROCETTA E TUFFARLI IN ACQUA BOLLENTE PER POCHI SECONDI, POI RIMUOVERE LA PELLE), ELIMINARNE I SEMI E LE PARTI DURE E TRITARE IL RESTO A DADINI PICCOLISSIMI. PASSARE GLI SCARTI AL COLINO E RECUPERARE L'ACQUA DI VEGETAZIONE. TRITARE FINEMENTE LA CIPOLLA E L'AGLIO, E FARLI RINVENIRE IN PADELLA CON DUE CUCCHIAI DI OLIO D'OLIVA, A FUOCO MEDIO-BASSO, SENZA FAR DORARE MAI. QUANDO IL SOFFRITTO È TRASPARENTE, AGGIUNGERE I POMODORI E LA LORO ACQUA, IL TIMO, L'ALLORO E IL PREZZEMOLO E LASCIAR CUOCERE PER 10 MINUTI, SEMPRE A FUOCO BASSO. SALARE E PEPARE. NEL MENTRE SPELLARE I PEPERONI, TAGLIARLI A DADINI PICCOLI, ELIMINANDO EVENTUALMENTE I BORDI BRUCIACCHIATI. AGGIUNGERE POI I PEPERONI NELLA PADELLA, E LASCIAR CUOCERE PER UN ALTRA DECINA DI MINUTI FINCHÉ LA SALSA SI SIA ADDENSATA. ELIMINARE LE ERBE, TENERE DA PARTE UN CUCCHIAIO DI PIPERADE E VERSARE IL RESTO NEL FONDO DI UNA TEGLIA DA FORNO (DEVE VENIRE UNO STRATO SOTTILE).

PREPARARE LE VERDURE:

LAVARE LE VERDURE, CHE DOVREBBERO TUTTE AVERE UN DIAMETRO SIMILE, E AFFETTARLE A FETTINE DI 2MM (O PERSINO MENO SPESSO). DISPORRE LE FETTINE ALTERNANDOLE NELLA TEGLIA SOPRA LA PIPERADE, LASCIANDO PER OGNUNA MEZZO CENTIMETRO DI SUPERFICIE LIBERA. COPRIRE TUTTA LA PIPERADE CON UNA SPIRALE DI VERDURE DALL'ESTERNO VERSO L'INTERNO, INFINE, MESCOLARE L'AGLIO TRITATO CON L'OLIO, IL TIMO, FIOR DI SALE E PEPE, E SPENNELLARE LA SUPERFICIE DELLE VERDURE CON QUESTO COMPOSTO. CHIUDERE LA TEGLIA CON UN FOGLIO DI CARTA ARGENTATA E INFORNARE A 130° PER 2 ORE. DOPO DUE ORE, RIMUOVERE LA CARTA E INFORNARE DI NUOVO PER 30 MINUTI. INFINE, CON UNA SPATOLA PRELEVARE DELLE PORZIONI DI VERDURE ED EREGGERLE SU UN PIATTO, CONDIRE CON UNA VINAIGRETTE OTTENUTA EMULSIONANDO LA PIPERADE TENUTA DA PARTE CON L'OLIO E L'ACETO. VOLENDO SI PUÒ DECORARE CON UN PEZZETTO DI PELLE DI POMODORO FRITTO (NEL FILM SI FA CON UN RAMETTO DI TIMO — CHE NON AVEVO :-).



RICETTA DA CONDIVIDERE CON GLI AMICI

RATATOUILLE

INGREDIENTI

PER LA SALSA PIPERADE

- PEPERONE GIALLO MEZZO PEPERONE ROSSO
- MEZZO PEPERONE
- ARANCIO MEZZO
- 3 POMODORI MATURI
- 2 CIPOLLE BIANCHE
- AGLIO TRITATO 1 CUCCHIAINO
- ALLORO 1 FOGLIA
- PREZZEMOLO 1 RAMETTO
- TIMO 1 RAMETTO

LE VERDURE:

- 1 MELANZANE, 1 ZUCCHINA, 1 ZUCCHINA GIALLA, 3 POMODORI

PER LA VINAIGRETTE

- PIPERADE 1 CUCCHIAIO
- OLIO D'OLIVA 2 CUCCHIAI
- ACETO BALSAMICO 1 CUCCHIAINO
- TIMO 1 PRESA

